MANUALE D’ISTRUZIONI FORNI ELETTRICI VENTILATI

OPERATOR’S MANUAL ELECTRIC VENTILATED OVENS

BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER UMLUFBACKOFEN

NOTICE D’ENTRETIEN FOURS ELECTRIQUES VENTILES

Dichiarazione CE / EC Declaration / CE-Erklärung / Directives CE **P. 3**

MANUALE D'ISTRUZIONI FORNI ELETTRICI VENTILATI **P. 6**
OPERATOR'S MANUAL ELECTRIC VENTILATED OVENS **P. 11**
BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER UMLUFBACKOFEN **P. 16**
NOTICE D'ENTRETIEN FOURS ELECTRIQUES VENTILES **P. 21**

IT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DECLARATION OF CONFORMITY

CE

P. IVA 02736070240

Dichiara sotto la sua esclusiva responsabilità che i prodotti
Declare under its sole responsibility that the products

Forni elettrici a Convezione/***Convection ovens***
(nome, tipo, modello, lotto, gruppo o numero di serie)
(name, type, model, batch or serial number)
P 344 – P 434 – P 435 – P 643 – P 644 – P 645 – P 646 – P 6411
G 344 – G 434 – G 435 – G 643 – G 644 – G 645 – G 646 – G 6411
B 360 – B 428 – B 433 – B 460 – B 664 – B 6410
P 646 GAS – P 6410 GAS – G 646 GAS – G 6410 GAS
Lievitatori/***Proofers***
L 439 - L 649 - L 606 - L 611

Questa Dichiarazione è conforme Alla Norma Europea EN 45014 "Criteri generali per la dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore". Le basi per l'enunciazione dei criteri esposti derivano dalla documentazione internazionale, in particolare dalla guida ISO/IEC 22, 1982, " Informazione sulla dichiarazione di conformità alle norme o ad altre specifiche tecniche rilasciate dal fornitore".

Ai quali questa dichiarazione si riferisce sono conformi alla seguente norma o ad altri documenti normativi
To whose this declaration relates are conformity with the following standard(s) or other normative document(s)
* EN ISO 12100-1/2:2005 (sicurezza dei macchinari)/***EN ISO 12100-1/2:2005 (machine safety)***
*EN 60204-1 (sicurezza degli equipaggiamenti elettrici ed elettronici)/***EN 60204-1 (electric and electronic equipment safety)***
*EN 55014-2 / EN 61000-3-2 / EN 61000-3-11/
*EN 203/2008 (apparecchi per cucine professionali alimentati a gas)/ ***EN 203/2008 (Gas heated catering equipment)***
*Altre /***Others***

This declaration of Conformity is suitable to the European standard EN 45014 "General criteria for supplier's declaration of conformity". The basis for the criteria has been found in International Documentation, particularly in: ISO/IE guide 22 1982, "Information on manufacturer's declaration of conformity with standards or other technical specifications".

Il sottoscritto Barbieri Umberto in qualità di Legale Rappresentante ATTESTO sotto la mia responsabilità esclusiva, che sul macchinario in oggetto è stato apposto il marchio CE conforme a quanto prescritto da
(I undersigned Barbieri Umberto) as Legal Representative, signing this certification DECLARE under my exclusive responsibility, that the subject equipment has hallmarked with Mark CE which complies with):

- Direttiva Comunitaria Macchine Nr. 2006/42 EC
  Machine Prescription Directive Nr. 2006/42 EC
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/CE

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
  Low Voltage Directive 2006/95/CE

Si dichiara inoltre che la marcatura del simbolo "CE" è apposta sulla macchina .
(I declare furthermore: the hallmarking of "CE" symbol is placed on the machine).
ATTESTAZIONE DI MARCHIATURA CE/***CE MARKETING CERTIFICATION***
CLIENTE/***CLIENT:***_____
Nr.MATRICOLA/***SERIAL NUMBER:***_____

Carmignano di Brenta,

Il legale rappresentante/ ***The Legal Representative***
Firma/ ***Signature***
Part. IVA 02736070240

D.lgs. 151 Art. 13 - Informazioni agli utenti. Modelli ANIE variati

Per prodotti domestici:

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Per prodotti professionali:

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita e' organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Legislative decree 151 Art. 13 -INORMATION FOR THE USERS

For domestic products:

According to art. 13 of legislative decree of the 25th july 2005 nr. 151 "Realization of the directives 2002/95/CE and 2003/108/CE in reference to the use of dangerous substances in the electronical and electrical equipments and waste disposal."

The symbol of the crossed bitter bin on the equipment or on its packaging means that at the end of its life it should be collected separatly from the rest of the waste.

For this reason the user should bring the equipment to the centers for the separate collection of electronical and electrotechnical waste, or bring it back to the resaller, when he buys a new and equivalent equipment.

The correct separate waste collection for the recycling of the no longer in use equipment, for its processing and the environmental sustainable disposal avoids possibile negative effects for the environment, for the health and favours the reutilization and recycling of the materials that make up the equipment.

The illegal waste disposal made by the user implies the administrative sanctions provided by the set of rules in force.

For products used by professional:

According to art. 13 of legislative decree of the 25th july 2005 nr. 151 "Realization of the directives 2002/95/CE and 2003/108/CE in reference to the use of dangerous substances in the electronical and electrical equipments and waste disposal."

The symbol of the crossed bitter bin on the equipment or on its packaging means that at the end of its life it should be collected separatly from the rest of the waste.

The separate waste collection of the equipment at the end of its life must be menaged by the producer. The user that wants to dispose of it, must contact the producer and follows his directions and the system adopted for the separate collection of the equipments.

The correct separate waste collection for the recycling of the no longer in use equipment, for its processing and the environmental sustainable disposal avoids possible negative effects for the environment, for the health and favours the reutilization and recycling of the materials that make up the equipment.

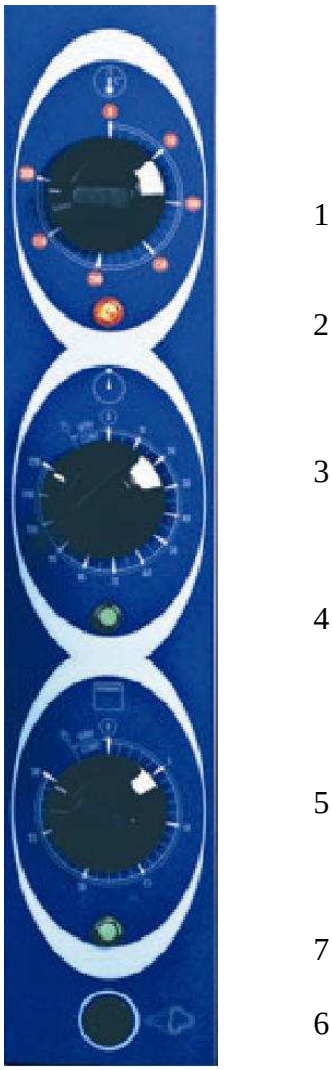
The illegal waste disposal made by the user implies the administrative sanctions provided by the set of rules in force.

INDICE

ISTRUZIONI GENERALI . INSTALLAZIONE…… Pg 06
IL FORNO VENTILATO . UTILIZZO DELL'APPARECCHIO…… Pg 07
PULIZIA E MANUTENZIONE . MODELLI…… Pg 07
CERTIFICATO DI GARANZIA…… Pg 08

PANNELLI DI CONTROLLO MECCANICI

1. TERMOSTATO
2. SPIA TERMOSTATO
3. TIMER ON/OFF
4. SPIA TIMER
5. TIMER GRILL
6. PULSANTE UMIDIFICAZIONE
7. SPIA GRILL



PER MODELLI 344 I PANNELLI DI CONTROLLO SONO IDENTICI A QUELLI QUI SOPRA DESCRITTI, MA IN VERSIONE ORIZZONTALE.

ISTRUZIONI GENERALI

- Leggere attentamente tutte le istruzioni presenti in questo manuale al fine di garantire la sicurezza e ottenere il miglior rendimento del forno.
- I nostri apparecchi sono collaudati e controllati accuratamente da personale specializzato. Le operazioni di installazione, manutenzione ed eventuali riparazioni devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato. Per eventuali riparazioni rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima dell'installazione verificare che il valore della distribuzione elettrica sia compatibile al valore indicato nella targa tecnica.
- La sicurezza elettrica di queste apparecchiature è assicurato soltanto dal collegamento ad un efficace impianto di messa a terra (da revisionare periodicamente) in rispetto alla normativa CEI.
- Non ostruire per nessun motivo le fessure di smaltimento del calore.
- Disattivare elettricamente l'apparecchiatura prima di pulire.
- Al termine del lavoro quotidiano, pulire accuratamente la camera di cottura.
- Non usare pagliette di ferro per la pulizia delle apparecchiature.
- Conservare accuratamente il presente manuale.

INSTALLAZIONE

Preparazione

Prima di effettuare l'installazione dell'apparecchio è necessario togliere la copertura adesiva che protegge l'involucro, pulendo accuratamente tutti i residui di colla.

Luogo d'installazione
E' consigliabile porre il forno in un ambiente ben ventilato e mantenerlo almeno a 10 cm dalla parete vicino a cui si intende posizionarlo. Posizionare il forno in maniera tale che la parete posteriore e laterale siano accessibili per effettuare l'allacciamento elettrico.

Collegamento elettrico
- Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme (CEI 61-50).
- Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura; è ammessa una variazione della tensione del ± 10%.
- L'apparecchiatura deve essere collegata alla linea di terra della rete.
- Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale, il collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minimadi 10 mm2. Il morsetto equipotenziale si trova nella parte posteriore del forno, opposto alla morsettiera di alimentazione
- Posizionare il cavo di alimentazione, di tipo in modo che non possa raggiungere una temperatura superiore ai 50 °C. E' indispensabile utilizzare un interruttore onnipolare con fusibile predisposto al carico differenziale.

Il cavo della linea di terra non deve essere interrotto.

Collegamento alla rete idrica
Per i modelli con umidificazione:
- Collegare il raccordo di entrata dell'acqua alla rete di alimentazione specifica previa interposizione di apposito filtro meccanico e di rubinetto di intercettazione.
- E' richiesta alimentazione con acqua potabile di durezza <10 °F per evitare l'intasamento del circuito.
- La pressione di alimentazione è ammessa tra 150 e 250 kPa (1,5-2 bar).

Scarico acqua
- Lo scarico dell'acqua si trova nella parte inferiore del forno e va collegato con un tubo rigido il cui diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico. Il tubo per facilitare il deflusso deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco stesso.

- Eventuali intasamenti dello scarico possono causare cattivi odori in camera cottura o uscita di vapore dalla porta.

Si consiglia l'installazione di un addolcitore per evitare depositi calcarei.

IL FORNO VENTILATO

I forni denominati a ventilazione costituiscono un sistema innovativo di cottura dei cibi in quanto consentono un notevole risparmio di tempo, energia e di mantenere inalterate tutte le caratteristiche degli alimenti. L'aria calda forzata fa in modo che il forno raggiunga in poco tempo la temperatura richiesta garantendo l'uniformità di cottura anche a pieno carico.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio deve essere utilizzato da personale qualificato e nel rispetto delle norme vigenti.
- Il primo utilizzo deve essere fatto a vuoto e alla massima temperatura al fine di eliminare i residui di grassi di lavorazione.
- Prima di iniziare il lavoro è necessario preriscaldare la camera di cottura. Questa operazione è fondamentale e deve essere eseguita almeno per 10 minuti tutte le volte che le apparecchiature devono essere utilizzate.
- L'impostazione del timer, nei modelli meccanici ,determina l'accensione del forno, della relativa spia, dell'illuminazione interna e l'impostazione del tempo di cottura degli alimenti. Per i modelli digitali consultare la parte specifica.
- Nei modelli U e MIX, l'erogazione dell'acqua per aumentare il grado di umidità, avviene tramite un pulsante posto sul pannello dei comandi. Per i modelli digitali consultare la parte specifica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

E' importante scollegare elettricamente l'apparecchio quando si intende provvedere alla sua pulizia che deve essere frequente.

IMPORTANTE

E' fondamentale che la pulizia del forno sia effettuata giornalmente con la macchina a temperatura tra i 40 e 50 °C. prestare molta attenzione alla pulizia delle cerniere per non avere, nel tempo, un malfunzionamento nell'apertura e chiusura della porta. **Utilizzare solo detersivi adatti per la pulizia dei forni e non dei grill perché troppo aggressivi e ricchi di soda caustica.** L' uso di materiali non idonei può comportare la corrosione di componenti del forno.

Il costruttore non risponde per eventuali danni causati da cattiva manutenzione o da prodotti di pulizia non appropriati.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Clausole di Garanzia:

- L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto, che viene comprovata da un documento di consegna rilasciato dal rivenditore o da un altro documento probante che riporti il nominativo del rivenditore, la data in cui è stata effettuata la consegna e il numero di matricola della macchina in questione.
- Per garanzia si intende la riparazione o sostituzione gratuita delle parti componenti l'apparecchio riconosciute difettose all' origine per vizi di fabbricazione. Parti escluse nella garanzia: parti elettriche e soggette ad usura.
- Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di errata installazione o manutenzione, modifiche o manutenzioni arbitrarie, di manutenzioni operate da personale non autorizzato, installazione in locali o situazioni non idonee, danni di trasporto, ovvero, infine, di circostanze che comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dei componenti. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.
- La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, animali domestici o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Manuale di Istruzioni" e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio, in caso di avarie o forzata sospensione d'uso dell'apparecchiatura. Inoltre anche nel caso in cui il personale addetto non sia stato preventivamente e adeguatamente informato sulla normativa in vigore in tema di "Sicurezza sul lavoro" ed eventualmente fornito degli adeguati dispositivi di protezione individuale (DPI) .
- Qualora l'apparecchio venisse riparato in garanzia presso la casa costruttrice, le spese ed i rischi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente sia per la consegna che per la rispedizione della macchina.
- Trascorso un anno l'apparecchio non è più coperto da garanzia e l'assistenza verrà prestata addebitando le parti sostituite , le spese di manodopera e di trasferta del personale, secondo le tariffe vigenti in possesso della Casa costruttrice. In presenza di intervento effettuato presso la Casa Costruttrice, l'apparecchio dovrà essere recapitato e rispedito a spese e rischio dell'utente.
- E' in ogni caso esclusa la sostituzione dell'apparecchio nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto.
- Qualora la macchina venga resa alla casa costruttrice per la riparazione allegare sempre fotocopia del certificato di garanzia con la data di acquisto, il timbro del rivenditore e il numero di matricola della stessa.

Reclami: Ogni reclamo deve essere formulato per iscritto ed indirizzato alla Casa Costruttrice entro 8 gg dalla data di ricevimento della merce, pena la decadenza.

Resi: Ogni restituzione di merce deve essere preventivamente con noi discussa e da noi autorizzata per iscritto.

Foro competente: Per quanto non previsto nelle presenti condizioni di venditi, si fa espresso riferimento alle norme del C.C., a quelle speciali in materia ed agli usi e consuetudini. Per qualsiasi contestazione o controversia il foro competente è quello di Vicenza

CERTIFICATO DI GARANZIA

Modello

_____

Matricola

_____

Data di acquisto

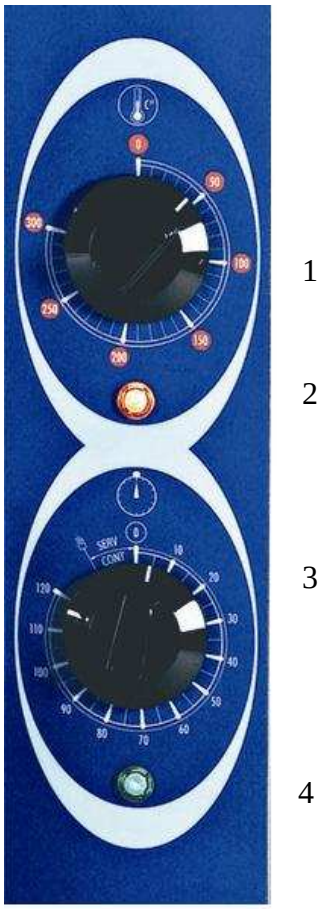
Timbro rivenditore

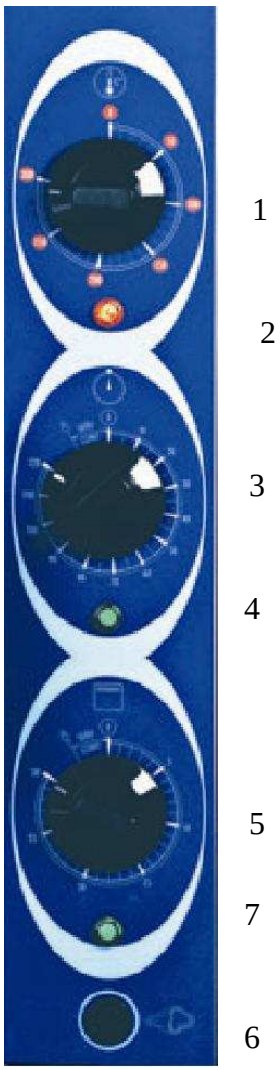
INDEX

GENERAL INSTRUCTIONS . INSTALLATION…… Pg 11
VENTILATED OVEN . USING THE APPLIANCE…… Pg 12
CLEANING AND MAINTENANCE. MODELS …… Pg 12
GUARANTEE CERTIFICATE…… Pg 13

MECHANICAL CONTROL PANELS

1. THERMOSTAT
2. THERMOSTAT SIGNAL LIGHT
3. ON/OFF TIMER
4. TIMER SIGNAL LIGHT
5. GRILL TIMER
6. HUMIDIFICATION PUSHBUTTON
7. SIGNAL LIGHT FOR GRILL





FOR 344 MODELS THE CONTROL PANELS ARE THE SAME ABOVE-MENTIONED IN HORIZONTAL VERSION.

GENERAL INSTRUCTIONS

- Carefully read all the instructions in this manual, in order to guarantee operator safety and to obtain the best results.
- Our appliances are accurately tested and checked by skilled staff. Any installation, maintenance or repairs are to be carried out only by qualified staff. For any repairs, please contact an authorized service centre and ask for original spare parts.
- Prior to installing, ensure that the electricals on the plate are compatible with the supply voltage.
- Electrical safety of these appliances is only ensured by connecting to an efficient grounding system (to be checked from time to time), in compliance with EEC prescriptions.
- Do not obstruct heat release slots for any reason whatever.
- Prior to cleaning the appliance, disconnect supply current.
- After a day's work, thoroughly clean baking chamber.
- Do not use steel wool to clean appliances;
- Keep manual.

INSTALLATION

Preparation

Prior to installing the appliance, it is necessary to remove the adhesive cover around the packaging, carefully removing all and any glue residues.

Installation area

The oven should be placed in a well ventilated area and kept at a distance of at least 10 cm from any walls. Allow for access from the rear and side wall to connect to supply current.

Electrical Connection

Connecting to the electrical supply network should be carried out in compliance with regulations in force. (EEC 61-50).

- Prior to connecting, ensure that the network voltage and frequency comply with the appliance data plate; $\pm$ 10% voltage variation is allowed.
- The appliance must be earthed.
- The oven must be included in an equipotential system; the connection must be carried out with a conductor having a minimum section of ^{2}10 mm the equipotential clamp is placed on the back side of the oven, opposite the terminal board of power supply.
- Connect the supply current cable; it should not allow a temperature exceeding 50° C. It is essential to use an omnipolar differential switch having a preset fuse for the load.

The earth line cable should not be disconnected.

Connecting to the water supply

For models having humidification:

- Connect water pipe to the specific water supply, by prior applying a suitable mechanical filter and regulator tap.
- It is necessary to have a supply of drinking water with hardness<10 °F to avoid circuit blockage.
- Supply pressure is allowed between 150 and 250 kPa (1.5-2 bar).

Water discharge

- Water discharge is located in the lower part of the oven and is to be connected to a rigid pipe, the diameter of which should fit the discharge connection. The downflow pipe must be fitted at least 20 cm, underneath the attachment.
- Any discharge blockage can be the cause of any bad odours in the baking chamber or of any steam coming out of the door.

Installation of a water softener is recommended to avoid limestone deposit.

VENTILATED OVEN

Ventilated ovens are an innovatory cooking system for food, allowing to save considerable time and energy, without altering food features. Thanks to the forced hot air system, the oven reaches the required temperature in a very short time, thus guaranteeing even cooking results, even under full load conditions.

USING THE APPLIANCE

The appliance must be used by qualified staff, fully observing all regulations in force.
The first time, the appliance has to be used under no load conditions, at the highest temperature, to eliminate any whatever traces of grease, due to manufacturing.

- Prior to using the appliance, it is necessary to pre-heat the cooking chamber. This is an essential operation and has to be carried out for at least 10 minutes, every time the oven is used.
- On mechanical models, by presetting the timer, this automatically switches on the oven and its signal light, the internal oven light and presets food cooking time. For digital models, consult the specific section.
- On models U e MIX, a pushbutton on the control panel will allow water supply, to increase degree of humidity.

For digital models, consult the specific section.

CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance should be frequently cleaned and disconnected, when this occurs.

IMPORTANT

It is essential to have the oven cleaned on a daily basis, with the machine temperature between 40 and 50° C. Carefully clean hinges – this is very important – to avoid any future malfunctioning, in door opening and closing. **Use only detergents, that are suitable for oven cleaning; do not use these for grills, as they are too aggressive and rich in caustic soda.** The use of any unsuitable compound can cause oven component corrosion.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to machines, due to bad maintenance or using inappropriate cleaning compound.

GUARANTEE CERTIFICATE

Guarantee clauses:

- The apparatus is guaranteed for a period of one year from purchase date, proved by a delivery document issued from the dealer or by another proving document showing the dealer's name, the delivery date and the serial number of the machine involved.
- The guarantee covers the repair or free replacement of parts composing the apparatus and acknowledged as originally defective due to bad manufacturing. Excluded are: electric parts and all parts subject to greater wear.
- Not covered by guarantee are all parts resulting to be defective, due to operator carelessness, wrong installation or maintenance, arbitrary alterations or maintenance, maintenance carried out by unauthorized staff, installation in unsuitable areas, damage in transit, or due to any circumstances not leading to defective component workmanship. Any installation or connecting to supply systems by service engineers are not covered by guarantee.
- The manufacturer declines any responsibility due to harm that could occur, either directly or indirectly ,to people, pets or any damage to objects, due to non observance of instructions laid down on the Operator's Manual, especially the sections relevant to installation, use and maintenance of the apparatus, in the event of machine breakdown or forced suspended use. Also in the event the operators were not adequately prior informed on 'Work Safety' ruling legislation or having adequate individual protection devices.
- If the machine is repaired by the manufacturer under guarantee, any relevant haulage cost or risks will be for the user's account, whether for delivery to or from the factory.
- After 12 months the apparatus is no longer under guarantee and the company will charge for changing any machine parts, any workmanship or engineers' travelling cost, in accordance with the manufacturer's ruling price list. In the event of any service carried out on the manufacturer's premises, the apparatus will be shipped at user's risk.
- Changing the apparatus or prolonging the guarantee, following any service carried out, due to machine breakdown, is excluded.
- If the machine is returned to the manufacturer for repair, please add a photocopy of the guarantee certificate, showing the date of purchase, the dealer's stamp and the relevant serial number.

Claims: Any claims should be made in writing to manufacturer, within 8 days from goods arrival, otherwise claims would not be acknowledged.

Goods for return: Return of any goods must be prior discussed with us and authorized by us in writing.

Competent court: For matters not covered by current sales terms and conditions, reference is made to current contract regulations, to specific customary regulations. For any claim or controversy, the Vicenza court will be the competent court.

GUARANTEE CERTIFICATE

Model

_____

Serial No

_____
_____

Date of purchase

_____

Dealer's stamp

INHALTSVERZEICHNIS

BEDIENUNGSANLEITUNG, INSTALLATION……..... Seite 16
DER UMLUFTBACKOFEN, GEBRAUCH DES GERÄTES ……..... Seite 17
REINIGUNG UND WARTUNG, MODELLE…….... Seite 17
GARANTIESCHEIN..... Seite 18

MECHANISCHES SCHALTBRETT

1. THERMOSTAT
2. THERMOSTAT-KONTROLLLÄMPCHEN
3. TIMER ON/OFF
4. TIMER-KONTROLLLÄMPCHEN
5. TIMER GRILL
6. BEDIENUNGSKNOPF BEFEUCHTUNG
7. GRILL-KONTROLL LAMPCHEN

FOR 344 MODELS THE CONTROL PANELS ARE THE SAME ABOVE-MENTIONED IN HORIZONTAL VERSION.

BEDEINUNGSANLEITUNG

- Halten Sie sich bitte genau an die vorliegende Bedienungsanleitung, damit eine optimale Leistung und ein sicherer Betrieb Ihres Gerätes gewährleistet ist.
- Unsere Geräte wurden durch unser Fachpersonal einer technischen Abnahme und einer Qualitätskontrolle unterzogen. Die Installation, die Wartung und eventuelle Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal durchgeführt werden. Für eine eventuelle Reparatur wenden Sie sich bitten an unseren Kundendienst und verlangen Sie bei Teileaustausch Originalersatzteile.
- Vor der Installation überzeugen Sie sich bitte davon, dass Ihre hausübliche Stromspannung der Spannung auf der Geräte-Plakette entspricht.
- Die Sicherheit dieses Gerätes wird nur durch den Anschluss an ein leistungsfähiges, geerdetes Stromnetz gewährleistet (bitte regelmäßig laut CE Vorschriften überprüfen).
- Die Belüftungsschlitze auf keinen Fall mit irgendwelchen Gegenständen zustellen oder abdecken.
- Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.
- Nach jedem Arbeitstag den Backofen sorgfältig reinigen.
- Keine Topfkratzer aus Metall zur Reinigung des Gerätes benutzen.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung bitte sorgfältig aufbewahren.

INSTALLATION

Vorbereitung

Vor der Installation bitte die Klebefolie vom Gerätegehäuse entfernen und das Gehäuse von Kleberückständen reinigen.

Ort der Installation

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufzustellen. Lassen Sie bitte 10 cm Freiraum zwischen der Geräterückwand und der Raumwand. Stellen Sie das Gerät so auf, das an der Seiten- und Rückwand ausreichender Platz besteht, um die elektrischen Anschlüsse bequem anbringen zu können.

Elektrischer Anschluss
Der elektrische Anschluss muss nach den geltenden Vorschriften (CEI 61-50) erfolgen.

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, dass die Spannung des Stromnetzes mit der, auf der Geräte-Plakette angegebenen Spannung übereinstimmt; eine Toleranz von ± 10% ist zugelassen.
- Das Gerät muss an die Erdung des Stromnetzes angeschlossen werden.
- Der Backofen muss an ein equipotentiales System angeschlossen werden und die Leitung muss einen Durchmesser von mindestens 10 mm2 haben. Die equipoteniale klemme befindet sigh in der. Riickseite des opens in dem gegenteil der versorgungs-klemmenplatte
- Das Stromkabel bitte so anbringen, dass es vor einer Überhitzung (über 50℃) geschützt ist. Ein allpoliger differenzialer Schalter mit einer Sicherung für den Fall der Überlastung ist unbedingt erforderlich.

Das Erdkabel darf nicht unterbrochen sein.

Das Netz muss eine Dauerstrombelastbarkeit von mindestens 100 A je Phase haben. Bitte nehmen Sie Rücksprache mit Ihrem Elektrizitäts-Versorgungs-Unternehmen ob die Dauerstrombelastbarkeit des Netzes am Anschlusspunkt mit dem öffentlichen Netz für den Anschluss des Gerätes ausreicht.

Anschluss an die Wasserleitung
Für Modelle mit Befeuchtungsvorrichtung:

- Den Einlaufstutzen an die Wasserleitung anschließen. In das Schlauchstück einen Filter setzen und einen Absperrhahn für die Unterbrechung der Wasserzufuhr anbringen.
- Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben mit einer Härte von <10 ℉, um eine Verkalkung der Wasserleitungen zu vermeiden.
- Der Wasserdruck kann zwischen 150 und 250 kPa (1,5-2 bar) liegen.

Wasserablauf

- Der Wasserablauf befindet sich im unteren Teil des Backofens, wo ein Ablaufrohr angeschlossen werden muss; der Durchmesser darf nicht kleiner als der Durchmesser der Ablaufvor-
- richtung sein. Um den Abfluss zu erleichtern, sollte das Rohr mindestens 20 cm unter der Ablaufvorrichtung liegen.
- Im Fall einer Verstopfung des Ablaufes kann im Backofen ein unangenehmer Geruch entstehen oder Dampf aus der Tür austreten.

Es wird die Anbringung eines Entkalkers empfohlen, um Kalkablagerungen zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung oder nicht fachgerechte Wartung entstanden sind.

DER UMLUFTBACKOFEN

Der Umluftbackofen ist ein modernes Garsystem; es verkürzt die Garzeit, spart Energie und die Speisen bewahren ihre ursprüngliche Eigenschaft. Ein Heizluftgebläse sorgt dafür, dass in kurzer Zeit die gewünschte Temperatur erreicht ist und erlaubt, auch bei voller Bestückung ein gleichmäßiges Garen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

- Das Gerät darf nur von geschultem Personal, unter Beachtung der geltenden Vorschriften benutzt werden.
- Der erste Betrieb muss bei leerem Backofen und der maximalen Temperatur erfolgen, um Rückstände von Schmierfetten zu beseitigen.
- Vor dem ersten Arbeitsgang den Backofen für mindestens 10 Minuten vorheizen. Dieser Vorgang ist sehr wichtig und muss vor jeder
- Benutzung erneut erfolgen.
- Das mechanisch gesteuerte Gerät schaltet sich über den Timer automatisch ein, das Kontrolllämpchen leuchtet auf, die Beleuchtung des Innenraumes geht an und der Ofen schaltet sich für die vorgegebene Backzeit ein. Für die digital gesteuerten Modelle lesen Sie bitte die entsprechende Anleitung.
- Bei dem Modell U e MIX erfolgt die Wasserzufuhr zur Erhöhung der Feuchtigkeit über einen Bedienungsknopf auf dem Schaltbrett. Für die digital gesteuerten Geräte bitte die entsprechende Anleitung beachten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bevor Sie die regelmäßige Reinigung vornehmen, muss der Gerätestecker gezogen werden.

WICHTIG

Die Reinigung des Ofens muss täglich und zwar bei einer Temperatur zwischen 40 und 50 ℃ erfolgen. Reinigen Sie die Türscharniere besonders sorgfältig, um spätere Probleme beim Öffnen und Schließen der Backofentür zu vermeiden. **Benutzen Sie nur für Backöfen geeignete Reinigungsmittel; Reinigungsmittel für Grills sind nicht geeignet, da sie aggressive Stoffe und kaustisches Soda enthalten.** Ungeeignete Reinigungsmittel können eine Korrosion der Bauteile verursachen.

GARANTIESCHEIN

Garantieklauseln:

- Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Der Garantieanspruch wird nachgewiesen durch einen Garantieschein, der vom Verkäufer ausgehändigt wird, bzw. ein anderes Dokument mit dem Namen des Verkäufers, dem Auslieferungsdatum und der Gerätenummer der gelieferten Maschine
- Die Garantie umfasst die Reparatur oder den kostenlosen Austausch jener Maschinenteile, bei denen ein ursprünglicher Defekt oder ein Fabrikationsfehler nachgewiesen wird. Ausgeschlossen sind: elektrische Teile und alle Teile hoher Abnutzung unterliegen.
- Teile, die aufgrund einer nicht sachgemäßen Handhabung, fehlerhafter Installation oder unsachgemäßer Wartung bzw. willkürlicher Veränderung oder Wartung der Maschine, Wartung durch nicht kompetentes Personal, oder aufgrund einer Aufstellung in ungeeigneten Räumen als defekt gelten sind von der Garantie ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Transportschäden oder Schäden und Beschädigungen, bei denen sich kein Fabrikationsfehler nachweisen lässt, bzw. alle technischen Eingriffe hinsichtlich der Installation und der Versorgungsanschlüsse.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen, Haustieren oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der im Handbuch aufgeführten Vorschriften entstehen, besonders im Hinblick auf die Hinweise zur Installation, Benutzung und Wartung der Maschine bzw. im Störfall oder erzwungener Unterbrechung des Maschinenbetriebs. Die Garantieleistung entfällt ebenfalls, wenn das zuständige Personal nicht sachgemäß über die geltenden Vorschriften zum Thema “Sicherheit am Arbeitsplatz” informiert wurde oder nicht mit der vorgeschriebenen Sicherheitsausrüstung ausgestattet wurde
- Sollte die Maschine unter Garantie beim Hersteller repariert werden, gehen die Transportkosten und Risiken für den Hin- und Rücktransport zu Lasten des Kunden.
- Die Garantie erlischt nach 12 Monaten; nach Ablauf dieser Frist werden die von Kundendienst eventuell ausgetauschten Teile, der Arbeitslohn und eventuelles Tagegeld dem Kunden nach den, beim Hersteller vorliegenden Tarifen berechnet. Im Fall einer Reparatur der Maschine beim Hersteller, trägt die Kosten der Anlieferung und des Rücktransports sowie eventuelle Risiken der Kunde.
- Ein Ersatz der Maschine oder eine Verlängerung der Garantiezeit aufgrund einer Reparatur sind in jedem Fall ausgeschlossen.
- Schicken Sie die Maschine zur Reparatur zum Hersteller, so legen Sie bitte immer eine Fotokopie des Garantiescheines, versehen mit dem Stempel des Verkäufers, dem Kaufdatum und der Gerätenummer bei.

Reklamation: Jede Art der Reklamation muss innerhalb 8 Tagen nach Erhalt der Ware, schriftlich an die Hersteller gerichtet werden. Nach Ablauf dieser Frist nimmt der Hersteller für die Reklamation keine Haftung.

Rückgabe: Jede Rückgabe der Ware muss vorab mit dem Hersteller abgesprochen und von diesem schriftlich bestätigt werden.

Zuständiger Gerichtsstand: Für alle, in den vorliegenden Verkaufsbedingungen nicht vorgesehenen Regelungen, wird für die entsprechende Materie ausdrücklich Bezug auf die Regelung und Gepflogenheiten des Bürgerlichen Gesetzbuches genommen. Für eventuelle Streitigkeiten oder Klageanstrengungen ist das Gericht von Vicenza zuständig.

GARANTIESCHEIN

Modell

_____

Gerätenummer

_____

Kaufdatum

_____

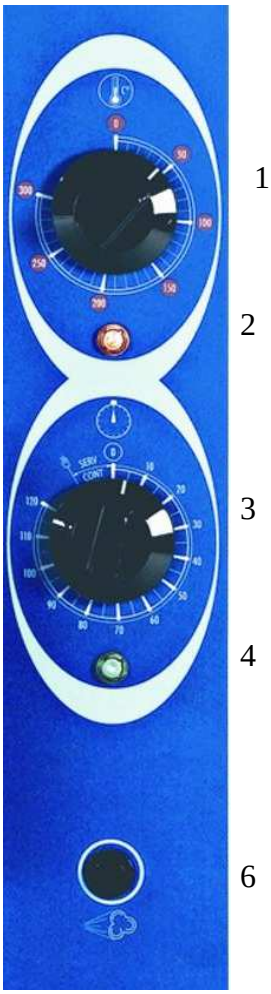
Stempel des Verkäufers

TABLE DES MATIERES

Instructions générales . Installations……Pg 21
Le four ventile. Emploi du four……..Pg 22
Nettoyage et entretien……Pg 22
Certificat de garantie……..Pg 23

PANNEAUX DE CONTROLE MECANIQUES

1. THERMOSTAT
2. THERMOSTAT LAMPE
3. TIMER ON/OFF
4. TIMER LAMPE
5. TIMER GRILL
6. INTERRUPTEUR HUMIDIFICATION
7. LAMPE GRILL



FOR 344 MODELS THE CONTROL PANELS ARE THE SAME ABOVE-MENTIONED IN HORIZONTAL VERSION.

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez soigneusement toutes les instructions dans ce manuel afin de garantir la sécurité et d'obtenir le meilleur rendement du four.
- Nos équipements sont testés et contrôlés soigneusement par personnel spécialisé. Les opérations d'installation, l'entretien et les éventuelles réparations ne doivent être effectuées que par personnel qualifié. Pour éventuelles réparations, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé et exigez pièces de rechange d'origine.
- Avant de l'installation, assurez-vous que la valeur de la distribution électrique soit compatible avec la valeur indiquée sur la plaque technique.
- La sécurité électrique de ces équipements est assurée uniquement si branchés à une efficace installation de mise à la terre (à réviser périodiquement) en accord avec la réglementation CEI.
- N'obstruer pour aucune raison les fentes d'évacuation de la chaleur.
- Détacher électriquement l'équipement avant de nettoyer.
- A la fin de la journée de travail, nettoyer soigneusement la chambre de cuisson.
- Ne pas utiliser tampons à récurer pour nettoyer les équipements.
- Garder soigneusement ce manuel d'instructions.

INSTALLATION

Avant de brancher le four

- Avant de brancher le four, il faut tout d'abord enlever la couverture adhésive qui protège le châssis et donc nettoyer soigneusement tous résidus de colle.

Lieu d'installation

- Il est préférable de placer le four dans un lieu bien aéré et le placer à au moins 10 cm de distance du mur où on veut le positionner. Placer le four de façon telle que les murs arrière et latéral soient accessibles pour le branchement électrique.

Branchement électrique

- Le branchement au réseau électrique doit être effectué en conformité aux normes en vigueur (CEI 61-50).
- Avant le branchement, assurez-vous que la tension et la fréquence du réseau correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique du four ; une variation de $\pm$ 10% de la tension est acceptée.
- Le four doit être branchée a la ligne de terre du réseau.
- Le four doit être inséré dans un système équipotentiel ; le branchement doit être effectué avec un conducteur avec une section au moins de 10 $mm^{2.}$ Le bornier équpotentiel se trouve dans la partie posteriore du four, oppose all bornier de alimentation
- Placer le câble d'alimentation, de façon qu'il ne puisse atteindre une température supérieure à 50℃. Il faut absolument utiliser un interrupteur omnipolaire différentiel avec fusible indiqué pour la tension.

Le câble jaune/vert , de la ligne de terre, ne doit pas être débranché.

Branchement au réseau hydrique

Pour tous les modèles UMI

- Brancher le raccord d'entrée de l'eau au réseau d'alimentation spécifique, après avoir interposé le filtre mécanique approprié ainsi que le robinet de fermeture.
- Afin d'éviter l'obstruction du circuit, il faut utiliser une alimentation d'eau potable avec une dureté <10℉.
- La pression d'alimentation acceptable doit être entre 150 et 250 kPa (1,5-2 bar)

Décharge de l'eau

- La décharge de l'eau se trouve au-dessous du four et doit être branchée avec un tuyau rigide, le diamètre duquel ne doit pas être inférieur a celui de jonction de la décharge. Afin de faciliter l'écoulement, le tuyau doit rester au moins 20 cm au-dessous de la jonction même.
- Des possibles engorgements de la décharge peuvent causer mauvaises odeurs dans la chambre de cuisson ou la sortie de vapeur de la porte du four.
- **Pour les modèles UMI on conseille l'installation d'un adoucisseur pour éviter le dépôt de calcaire.**

LE FOUR VENTILE

Les fours «à ventilation» représentent un système innovateur de cuisson parce qu'ils permettent une économie considérable de temps et d'énergie, ainsi que de maintenir inaltérées les caractéristiques des aliments. L'air chaud forcé permet au four d'atteindre la température désirée en peu de temps, tout en garantissant l'uniformité de cuisson, même quand le four est complètement plein.

EMPLOI DU FOUR

- Le four doit être utilisé par personnel qualifié, en conformité avec les normes en vigueur.
- La première utilisation doit être fait à vide et à la température maximum, afin d'éliminer les résidus gras de fabrication.
- Avant de commencer le travail, il faut préchauffer la chambre de cuisson. Cette opération est fondamentale et elle doit être effectuée pour au moins 10 minutes chaque fois qu'on va employer le four.
- Dans les modèles mécaniques, le réglage du temporisateur cause l'allumage du four, du voyant relatif, de l'illumination interne et le réglage du temps de cuisson des aliments.
- Dans les modèles U et MIX la distribution de l'eau pour augmenter le degré d'humidité est commandée à l'aide d'un poussoir vert situé sur le tableau de contrôle.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Il est important de débrancher électriquement le four lorsqu'on va le nettoyer (le nettoyage doit être fréquent)
- IMPORTANT : il est essentiel que le four soit nettoyé tous les jours quand il est à une température entre 40 et 50 ℃. Les charnières doivent être nettoyées avec soin afin d'éviter, dans le temps, un mal fonctionnement de l'ouverture et de la fermeture de la porte**. N'utiliser que détergents spécifique pour le nettoyage des fours et non pas grill, puisque trop agressifs et riches en soude caustique. L'emploi de matériaux non appropriés peut causer la corrosion des composants du four.**

Le constructeur ne répondra pas pour les dommages causés par un mauvais entretien ou par l'utilisation de produits de nettoyage non appropriés.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Clauses de Garantie:

- L'appareil est garanti pour une période d'un an à partir de la date d'achat. La date de cette transaction commerciale est prouvée par un document de livraison émis par le Vendeur, ou par un autre document mentionnant le nom du Vendeur, la date de livraison et le numéro de matricule de la machine.
- Le mot "garantie" désigne la réparation ou la substitution gratuite des composants de l'appareil reconnus défectueux à l'origine pour des vices de fabrication.
  Composants exclus de la garantie: composants électriques et soumis à usure.
- La garantie ne concerne pas les composants qui résultent défectueux à cause de:
  - négligence dans l'utilisation, l'installation ou l'entretien pas corrects;
  - de modifications ou des entretiens arbitraires;
  - d'entretiens effectués par personnel pas autorisé;
  - d'installations dans locaux ou situations pas convenables;
  - de dommages de transport;
  - de circonstances qui, en tout cas, ne peuvent pas être dérivées par défauts de fabrication des composants.

  En outre, les interventions techniques concernant l'installation et le branchement aux installations d'alimentation sont exclues de la garantie.
- Le Constructeur refuse toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés, directement ou indirectement, à personnes, animaux domestiques ou choses, par l'inobservance des instructions mentionnées dans le "Manuel des Instructions" et concernant surtout les précautions à l'égard de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil, en cas de panne ou d'interruption forcée de l'utilisation de l'appareil. En outre, dans le cas aussi dont le personnel n'a pas été informé par avance et d'une façon adéquate à propos des normes en force sur la "Sécurité sur le travail" et éventuellement fourni de convenables dispositifs de protection individuelle (DPI) .
- Si l'appareil est réparé en garantie auprès de l'établissement du Constructeur, les frais et les risques de transport seront débités à l'Utilisateur, soit pour ce qui concerne la livraison que pour la re-expédition de la machine.
- Après un an, l'appareil n'est plus sous garantie et l'assistance sera effectuée en débitant les parties substituées, les frais de manœuvre et de déplacement du personnel, selon les prix en force en possession du Constructeur. Dans le cas d'une intervention effectuée auprès l'établissement du Constructeur, l'appareil devra être livré et réexpédié aux frais et risques de l'Utilisateur.
- Dans tout cas, après qu'une panne s'est produite, la substitution de l'appareil et la prolongation de la garantie sont exclus.
- Si la machine est retournée au Constructeur pour la réparation, il faut envoyer aussi une copie du certificat de garantie mentionnant la date d'achat, le timbre du Vendeur et le numéro de matricule de l'appareil.

Réclamations: Toute réclamation doit être formulée par écrit et adressée au Constructeur dans 8 jours à partir de la date de réception de la marchandise, sinon elle ne sera pas considérée valide.

Marchandise rendue: Toute marchandise rendue doit être discutée par avance et autorisée par écrit par la société Fimor.

Tribunal compétent: Pour ce qui n'est pas prévu dans ces conditions de vente, les normes de référence sont celles inclues dans le Code Civil, celles particulières de cette matière et les habitudes et coutumes. Pour toute contestation ou controverse, le tribunal compétent est celui de Vicenza.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle

_____

Numéro de Matricule

_____

Date d'achat

_____

Timbre du Vendeur

_____